

Levuline **AGGLO**

Saccharomyces cerevisiae
Réf : CIVC 8020 - Dépôt INRA CLIB 2021
(sélection du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne)

Souche agglomérante réservée à la prise de mousse. Bonne aptitude à la propagation de levains de tirage.

La levure AGGLO a fait l'objet d'une convention d'étude entre le **CIVC** (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) et **Oenofrance.**
Cette convention intégrait les objectifs suivants :

-tester les performances de nouvelles souches floculantes sélectionnées par le CIVC,
-vérifier les conditions de culture du levain,
-élaborer une technique simple et fiable pour évaluer une population de levures agglomérantes en suspension.

Propriétés spécifiques de la souche CIVC 8020 :

-Souche strictement réservée à la prise de mousse
-Caractère fortement agglomérant
-Bonne aptitude à la propagation de levains de tirage
-Respect des qualités organoleptiques des vins de base

Mode d'emploi :

La levure **AGGLO** s'utilise toujours sous forme de levain de tirage.
Son utilisation nécessite de respecter strictement le protocole de propagation joint.
Pour réussir l'inoculation et éviter l'apparition de notes de réduction, le vin de base doit respecter les conditions suivantes :

-concentration en SO_2 totale ≤ à 50mg/L,
-concentration en SO_2 libre ≤ à 10mg/l,
-degré alcoolique ≤ à 11,7 % volume,

L'addition d'azote (10g/hL d'**Activateur Boland**) permettra également de limiter les risques de réduction.

Contrôle de la population du levain de tirage :

La numération cellulaire de tout levain avant utilisation est nécessaire afin de s'assurer de sa vitalité et de procéder à un ensemencement correct lors du tirage.

-prélever un échantillon représentatif lors d'une agitation,
-casser les agglomérats de levures avec du EDTA ou du liquide vaisselle tout en agitant
-broyer au potter
-diluer au dixième
-compter les levures sur des cellules de Malassez ou de Thoma.

Nous conseillons d'apporter une population initiale de 500 000 à 800 000 UFC/mL.
Ne pas dépasser 10^6 UFC/mL.

Présentation :

Levure sèche active sous vide en sachets polyéthylène/Alu de 500g

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Protocole de préparation d'un levain de tirage à partir de la Levuline AGGLO

Lors d'un tirage de 1 000 hl, 30 hl de levain sont nécessaires pour un ensemencement à 3%.
Le levain de tirage doit être propagé dans des conditions d'aération continue.

Etapes	Opérations à effectuer	Température	Durée
Réhydratation	3 kg de levure **AGGLO** dans 40 l d'eau	Environ 35°C	30 mn
Acclimatation au milieu alcoolique	40 l en suspension + 400 l d'eau + 100 l de liqueur à 500 g/l + 1 kg d'**Activateur Boland** + 450 g de **Colle 2 Poudre** La densité passe de 1050 à 1000. Agitation douce et permanente.	Environ 20°C	12 à 24 heures
Préparation du levain	540 l du milieu d'acclimatation + 450 l de liqueur à 500 g/l + 1 760 l de vin + 250 l d'eau + 1 kg d'**Activateur Boland** Densité du levain : 1013/1015. Agitation douce et permanente.	Environ 20°C	
Développement	Aération 3 fois/jour par remontage ou à l'aide d'un manchon aérateur. Agitation douce et permanente. La densité tombe jusqu'à 995 au minimum. La suivre au densimètre.	20°C Descente en température après le premier jour de développement jusqu'à 12-14°C	2 à 4 jours selon la température et l'aération
Mixtion de tirage	3 000 l de levain prêt au tirage. Concentration en cellules viables de 60 à 70 millions par ml.		Durée totale de préparation **4 à 5 jours**

Ajouter 15 g de **Colle 2 Poudre** par hectolitre supplémentaire.

3 fev 10